

タコ料理の技にギョギョ

大使の「さかなクン」



浦上浩さん(左)から明石タコの調理法を教わるさかなクン=県水産会館

師は大阪の日本料理店主

(中崎)で行われ、講

料身体験は県水産会館

やタコの競りを見学する

などに挑戦し、魚の棚商店街

に挑戦し、魚の棚商店街

やタコの競りを見学する

などに挑戦し、魚の棚商店街

やタコの競りを見学する

などに挑戦し、魚の棚商店街

やタコの競りを見学する

などに挑戦し、魚の棚商店街

やタコの競りを見学する

などに挑戦し、魚の棚商店街

やタコの競りを見学する

などに挑戦し、魚の棚商店街

やタコの競りを見学する

などに挑戦し、魚の棚商店街

明石市をPRする「明石たこ大使」で東京海洋大学客員准教授のタレント、さかなクンが15日、市内で明石タコの調理法を教わった。明石タコの本釣りにも挑戦したさかなクンは刺し身を前に「真珠のように透き通って信じられない輝き。すぎよい(すごい)」などと驚いていた。

(井原尚基)

釣り、調理法など勉強

■動画収録、市HPで来月公開

で、明石ふるさと大使の浦上浩さん(明石市出身)が務めた。

収録後、浦上さんが「明石タコのブランドを背負って料理できることを光榮に思う」と述べると、さかなクンは「多くの人が明石のタコを愛しているんですね」と感激していた。

料理体験は県水産会館(中崎)で行われ、講師は大阪の日本料理店主

収録した映像は8月中旬旬から市のホームページなどで公開する。